

**FORNO A MICROONDE COMBINATO CON GRILL**

**MICROWAVE OVEN COMBINED WITH GRILL**

**FOUR A MICRO-ONDES COMBINE AVEC GRIL**

**ROSIÈRES** 

# TABLE DES MATIERES

## CAP. 1 - GENERALE

1.1 Description .....	pag. 52
1.2 Description du tableau de commande.....	pag. 53
1.3 Installation dans un meuble.....	pag. 54
1.4 Recommandations importantes de sécurité .....	pag. 57
1.5 Données techniques.....	pag. 58
1.6 Mise en place et branchement électrique.....	pag. 58
1.7 Vaisselle appropriée.....	pag. 59
1.8 Comment utiliser au mieux votre four.....	pag. 60
1.9 Règles fondamentales pour la cuisson aux micro-ondes .....	pag. 61

## CAP. 2 - USO DEI COMANDI E PROGRAMMAZIONE

2.1 Reglage de l'horloge.....	pag. 62
2.2 Comment programmer les cuissons.....	pag. 63
2.3 Séquence automatique de décongélation et de cuisson .....	pag. 64
2.4 Comment rappeler les recettes mémorisées (Touches "Fonctions automatique") .....	pag. 65
2.5 Maintenir la chaleur des aliments.....	pag. 66
2.6 Réchauffement rapide.....	pag. 66
2.7 Sécurité enfants.....	pag. 66
2.8 Touche d'arrêt plateau .....	pag. 66
2.9 Fonction "Memotime" .....	pag. 66

## CHAP. 3 - UTILISATION DU FOUR: CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

3.1 Décongélation.....	pag. 67
3.2 Réchauffement .....	pag. 68
3.3 Cuocere antipasti, primi piatti .....	pag. 69
3.4 Cuire la viande .....	pag. 69
3.5 Cuire les légumes et les garnitures.....	pag. 70
3.6 Cuire le poisson .....	pag. 71
3.7 Cuire les gâteaux et les tartes.....	pag. 71
3.8 Réchauffer / cuire en utilisant les touches "Fonctions automatique" .....	pag. 72

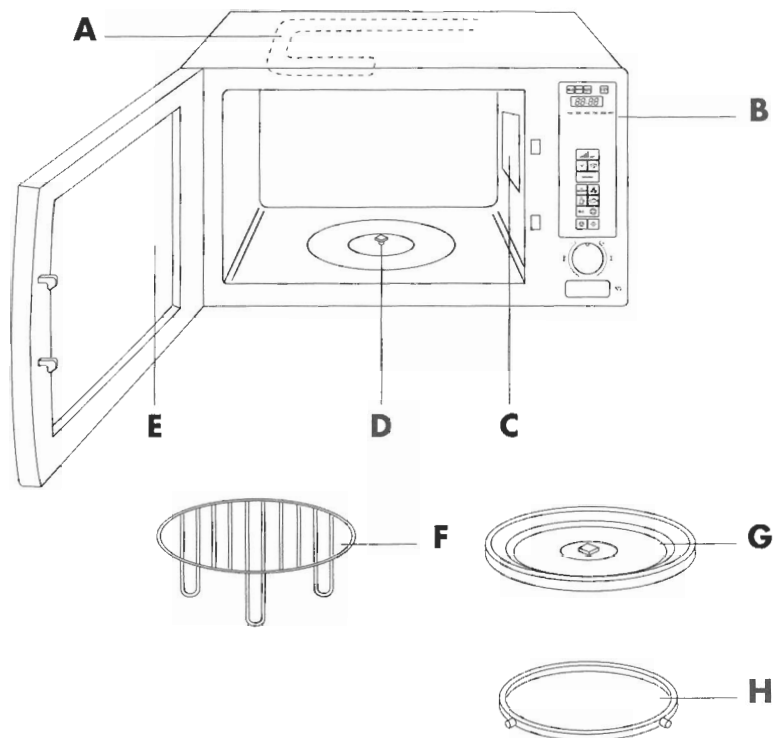
## CHAP. 4 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

3.1 Nettoyage .....	pag. 73
3.2 Entretien .....	pag. 74

# CHAPITRE 1 - DESCRIPTION GENERALE

## 1.1 DESCRIPTION

---



- A Résistance du grill
- B Tableau de commande
- C Couvercle sortie micro-ondes
- D Axe du plateau tournant
- E Côté intérieur de la porte

- F Grille
- G Plateau tournant
- H Support du plateau tournant

## 1.2 DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE

### 1. Afficheur:

L'afficheur visualise une horloge de 24 heures, les temps de cuisson programmés, les fonctions choisies (indicateurs supérieurs) et le niveau de puissance micro-ondes sélectionné (indicateurs inférieurs).

### 2. Touche WATT:

**niveau de puissance des micro-ondes**

Appuyer sur cette touche pour sélectionner la puissance micro-ondes souhaitée.

### 3. Touche :

**réglage de l'horloge**

Appuyer sur cette touche pour introduire l'heure actuelle et pour visualiser l'horloge pendant le fonctionnement du four.

### 4. Touche SELECTION

sélection des fonctions

### 5-6-7-10-11:

**Touches "Fonctions automatique":**

Appuyer sur une de ces touches pour préparer Boissons chaudes, Plats prêts-à-manger, Pizzas surgelées, Plats pré-cuits surgel, cuire poisson, jacket potatoes.

### 8. Touche :

**effacement**

Appuyer sur cette touche pour interrompre la cuisson ou effacer les temps de cuisson programmés

### 9. Touche d'arrêt plateau

### 12. Tasto :

**mise en route**

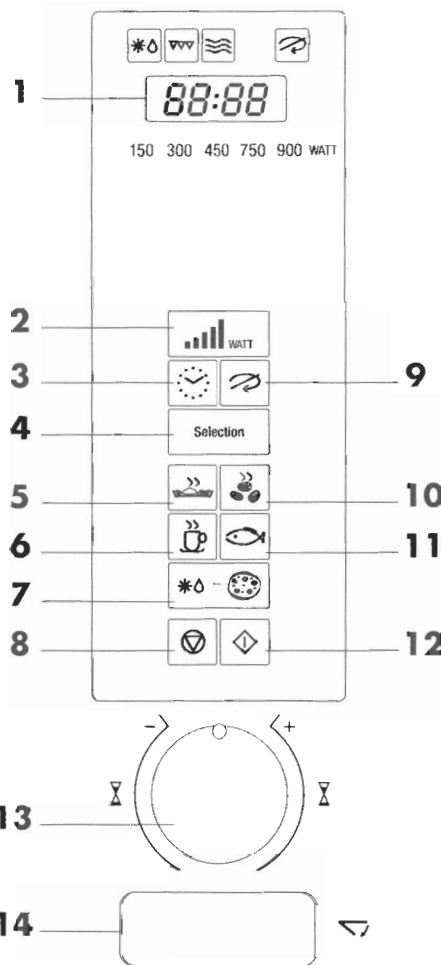
Appuyer sur cette touche pour mettre le four en route, après avoir sélectionné la fonction et les temps souhaités.

### 13. Bouton :

**temps de cuisson**

Utiliser ce bouton pour fixer le temps de cuisson ou l'heure.

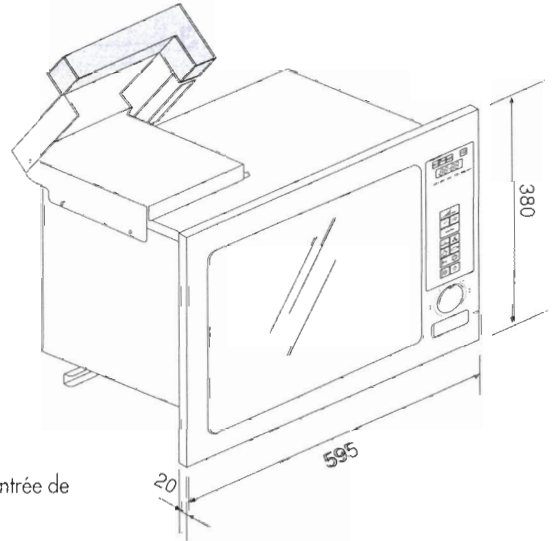
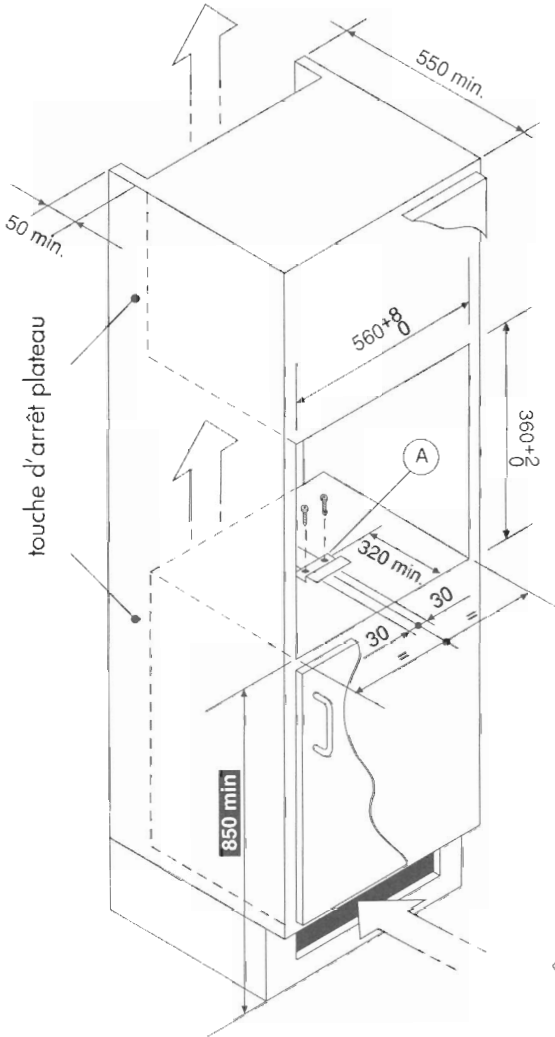
### 14. Bouton ouverture de la porte.



### 1.3 INSTALLATION DANS UN MEUBLE

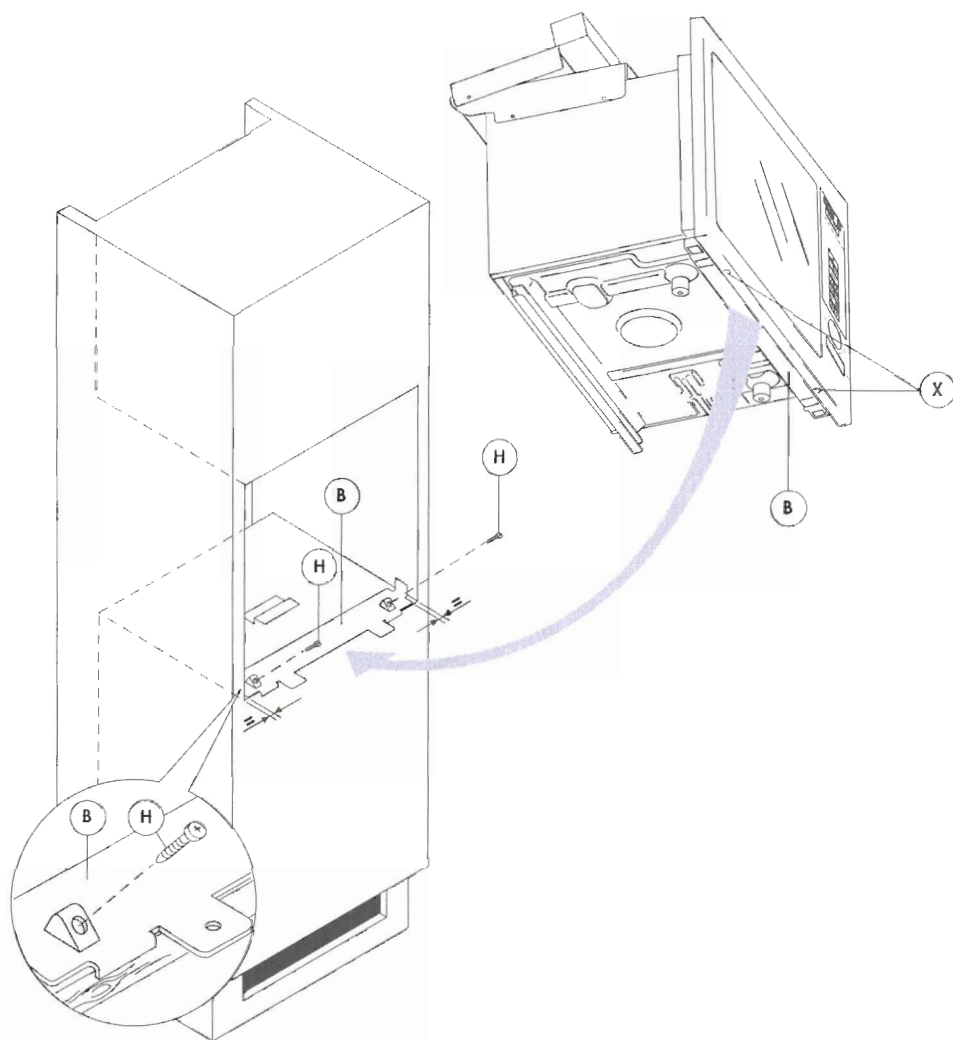
A l'intérieur du four vous trouverez une enveloppe contenant le matériel nécessaire au montage. Sortir l'enveloppe du four. **DANS LE CAS OÙ LES PROTECTIONS EN PLASTIQUE DE LA PORTE DU FOUR SOIENT PRÉSENTES, ON DOIT LES ENLEVER AVANT D'INSTALLER LE FOUR.**

1. Fixer l'ailette (A) au moyen des 2 vis de 13 mm (le tout est coté nu dans le sachet des accessoires).



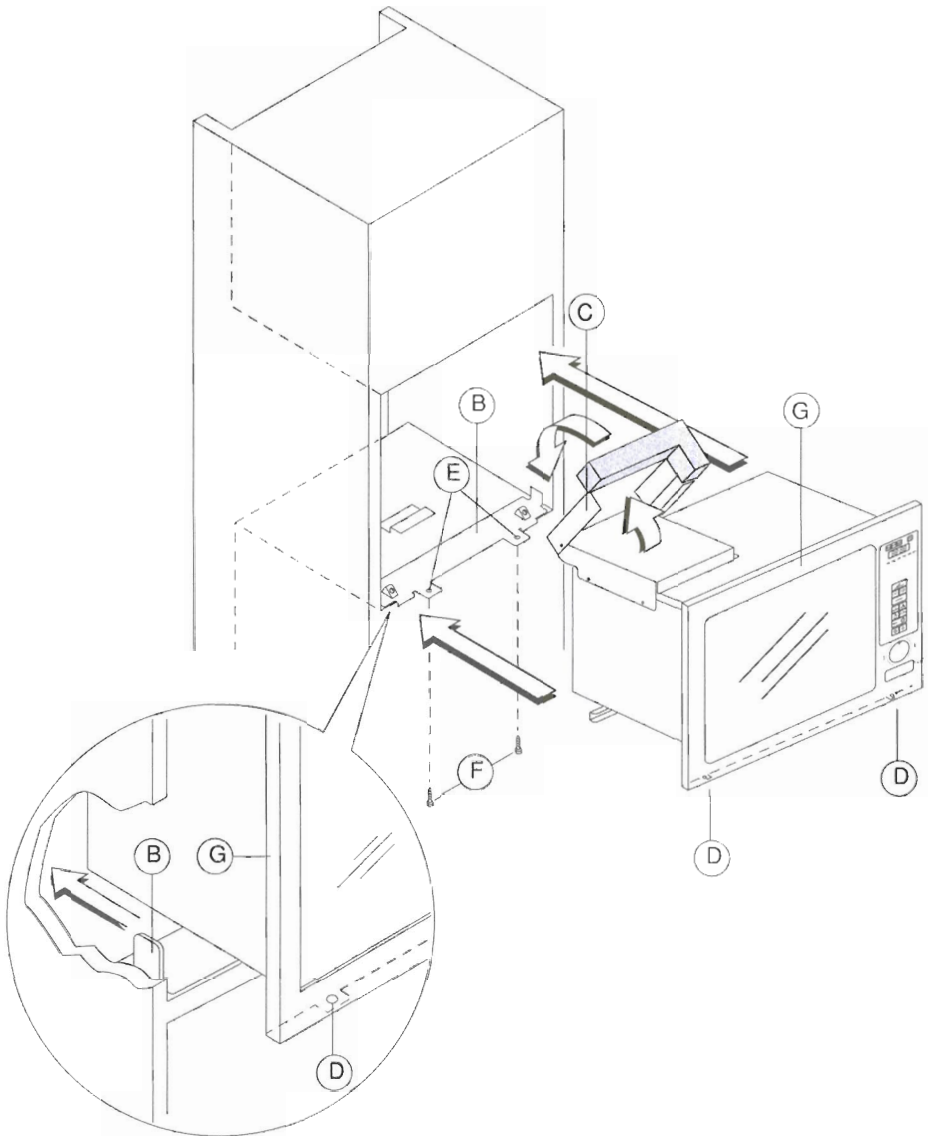
Laisser une ouverture minimum de 280 cm<sup>2</sup> pour permettre l'entrée de l'air de refroidissement.

2. Retirer les deux vis marquées d'un (X) sur la barre de montage sous le four à micro-ondes.
3. Bien placer la barre de montage (B) dans la niche. S'assurer qu'il y a le même espace des deux côtés de la barre de montage. Fixer la barre avec les vis (H) de 13 mm (le tout est coté nu dans le sachet des accessoires).



La barre de montage doit être placée de façon à ce que les deux ailettes dépassent du bord du plan d'appui et s'y adossent.

4. Ouvrir complètement le couvercle d'évacuation des fumées (C) (si prévu).
5. Faire glisser l'appareil à l'intérieur de la niche jusqu'à ce que la partie frontale (G) touche le meuble et que les trous (D) placés sous le four soient alignés avec les trous (E) de la barre de montage (B).
6. Fixer l'appareil à la barre de montage (B) à l'aide des vis (X).



#### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE - RECOMMANDATIONS

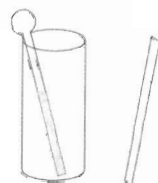
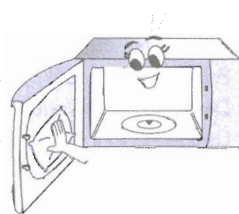
Si l'appareil est muni d'un câble d'alimentation ET d'une fiche, la fiche doit toujours être accessible. Si l'appareil est muni d'un câble d'alimentation SANS fiche, raccorder l'appareil à un dispositif d'alimentation fixe muni d'un interrupteur avec une distance entre les contacts ouverts de 3 mm au moins, muni d'une mise à la terre permanente.

## 1.4 RECOMMANDATIONS IMPORTANTES DE SECURITE

*Lire attentivement ces instructions et les conserver pour pouvoir les consulter au besoin.*

**N.B. Ce four est conçu pour décongeler, réchauffer et cuire les aliments en milieu domestique. Il ne doit jamais être utilisé à d'autres fins, ni adapté, ni modifié.**

- 1) ATTENTION: si la porte ou les joints sont détériorés, n'utilisez pas le four et faites-le réparer par un technicien spécialisé (formé par le fabricant ou par le Service Clients du vendeur).
- 2) ATTENTION: Les réparations ou opérations d'entretien qui exigent d'enlever les protections contre l'exposition aux micro-ondes sont dangereuses pour qui n'a pas de préparation spécifique.
- 3) ATTENTION: Éviter de réchauffer des liquides et autres aliments dans des récipients hermétiques car ils pourraient éclater. Ne pas cuire ou réchauffer des œufs en coquille dans le micro-ondes car ils pourraient éclater, même après la cuisson.
- 4) ATTENTION: Les parties accessibles peuvent atteindre des températures très élevées durant l'utilisation. Ne pas laisser les enfants s'approcher du four. Les personnes (y compris les enfants) handicapées du point de vue psychologique, physique ou sensoriel ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes doivent exclusivement utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité les ayant informées des dangers liés à une utilisation incorrecte. Surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 5) Ne pas essayer de faire fonctionner le four la porte ouverte, en retirant les dispositifs de sécurité.
- 6) Ne pas mettre le four en marche si des objets quels qu'ils soient sont coincés entre la façade du four et la porte. Nettoyer régulièrement le côté intérieur de la porte (E) à l'aide d'un chiffon humide et de produits non abrasifs. Ne pas laisser la saleté ou les résidus de nourriture s'accumuler entre la façade du four et la porte.
- 7) Ne pas mettre le four en marche si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés car cela pourrait provoquer des décharges électriques. Si le câble d'alimentation est détérioré, il devra, pour éviter tout risque, être remplacé par le constructeur, par son service après-vente, ou par une personne ayant une qualification similaire.
- 8) Si de la fumée sort du four, éteindre l'appareil ou le débrancher et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- 9) Utiliser uniquement des récipients spéciaux four à micro-ondes. Pour éviter tout risque d'incendie dû à une surchauffe, il est conseillé de ne pas laisser le four sans surveillance quand on utilise des récipients jetables en plastique, carton ou autre matière inflammable ou quand on réchauffe des petites quantités d'aliments.
- 10) Ne pas mettre le plateau tournant dans l'eau lorsqu'il est très chaud. Il pourrait se casser.
- 11) Quand on utilise les fonctions "Seulement MICRO-ONDES" et "COMBINEE MICRO-ONDES" il ne faut pas préchauffer le four (sans aliments) ou l'allumer à vide car il pourrait se produire des étincelles.
- 12) Avant d'utiliser le four, vérifier que les ustensiles et les récipients sont "spécial micro-ondes" (voir la section "Vaisselle appropriée")
- 13) Le four devient chaud quand il fonctionne. Ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four
- 14) Quand on réchauffe des liquides (eau, café, lait etc) il est possible que, par effet de l'ébullition retardée, le contenu se mette à bouillir subitement et déborde violemment, provoquant des brûlures. Pour éviter ce phénomène, mettre toujours une cuillère en plastique ou un bâtonnet de verre dans le récipient. Dans tous les cas manipuler le récipient avec précautions.
- 15) Ne pas réchauffer des liqueurs très alcoolisées, ni de grandes quantités d'huile. Elles





pourraient s'enflammer!



- 16) Remuer ou secouer les biberons et petits pots pour bébé avant de servir et vérifiez la température, afin d'éviter les brûlures. Il est conseillé de remuer ou de mélanger l'aliment pour que la température soit homogène. Si on utilise des stérilisateur pour biberons vendus dans le commerce, avant d'allumer le four vérifiez TOUJOURS que le récipient contient la quantité d'eau indiquée par le fabricant.
- 17) Ne pas nettoyer le four risque de provoquer la détérioration de la surface. Cela peut raccourcir la durée de vie de l'appareil et créer des situations dangereuses.
- 18) Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de raclettes en métal pour nettoyer la porte en verre du four, risque d'endommagement de la surface et de rupture.
- 19) Tous les fours à micro-ondes sont testés et approuvés, conformément aux normes de sécurité et de compatibilité électromagnétique en vigueur. Par mesure de précaution, les maisons productrices de pacemakers recommandent de respecter une distance de 20-30 cm entre un four à micro-ondes en marche et un pacemaker, afin d'éviter les interférences avec celui-ci. Si vous soupçonnez la moindre interférence, arrêtez immédiatement le four à micro-ondes et contactez le producteur du pacemaker.
- 20) En cas de surchauffe du four (usage prolongé, utilisation à vide, etc.) celui-ci pourrait être arrêté par un thermostat de sécurité. Il repartira normalement dès qu'il aura refroidi.
- 21) Quand l'appareil est en marche, la porte et la surface extérieure peuvent atteindre des températures élevées.  
REMARQUE: quand on met l'appareil en marche la première fois, il est possible que pendant 10 minutes environ il se dégage une odeur de "neuf" et un peu de fumée. Cela est dû à la présence de substances productrices appliquées sur les résistances.

## 1.5 DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions externes:	(voir "instruction pour installation dans un meuble")
Dimensions internes (LxHxP)	322x202x330
Volume net du four	24 Lt
Poids approximatif	20 Kg
Diamètre du plateau tournant	27,5 cm
Lampe du four	25 w

### PUISSANCE RENDUE MICRO-ONDES 900 W (IEC705)

Pour tout renseignement supplémentaire, consulter la plaquette signalétique apposée sur la partie arrière de l'appareil. Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2004/108/CE sur la Compatibilité électromagnétique et au Règlement européen n° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire. Le produit est classé comme appartenant au Groupe 2, Classe B, des appareils ISM. Le groupe 2 comprend tous les appareils ISM (industriels, scientifiques ou médicaux) où les perturbations sont générées intentionnellement et/ou utilisées sous forme d'émissions électromagnétiques pour le traitement de matériaux, et les équipements pour l'électroérosion. Les appareils destinés à l'usage domestique ou utilisés dans des immeubles directement reliés à un réseau électrique à bas voltage pour approvisionner les bâtiments destinés à l'usage domestique appartiennent à la Classe B.

## 1.6 MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT ELECTRIQUE

**Le four doit être mis en place à une hauteur minimum de 850 mm.**

- 1) Enlever et laver tous les accessoires.
- 2) Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon humide et doux.
- 3) Vérifier que le four n'ait pas subi de dommages au cours du transport et notamment que la porte s'ouvre et se ferme parfaitement.

- 4) Placer au centre du logement circulaire le support (H) et y déposer le plateau tournant (G). L'axe (D) doit coïncider avec le logement correspondant au centre du plateau tournant.
- 5) Lorsque la mise en place est terminée, le câble d'alimentation et la prise de courant doivent être d'accès aisé.
- 6) Faire installer ou remplacer la prise de courant par un électricien qualifié.
- 7) L'appareil ne doit être relié qu'à des prises de courant supportant une intensité de 16 ampères. Afin d'éviter les coupures de courant durant le fonctionnement du four, vérifier également que l'interrupteur général de votre habitation supporte une intensité de 16 ampères.
- 8) Avant d'utiliser le four, vérifier que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil et contrôler la qualité de l'installation de mise à la terre: le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non respect de cette norme.
- 9) La plupart des appareils électroniques modernes (TV, radios, chaîne hi-fi, etc.) sont blindés contre les signaux de radiofréquence (RF). Il se peut néanmoins que certains appareils électroniques ne soient pas blindés contre les signaux RF provenant du four à micro-ondes. Il est donc recommandé de respecter une distance minimale de 1-2 mètres entre ces appareils et le four en marche.

## 1.7 VAISSELLE APPROPRIÉE

Il est possible d'utiliser des récipients en verre (de préférence Pyrex), en céramique, en porcelaine, en terre cuite, à condition qu'ils soient dépourvus de décorations ou de parties métalliques (filets dorés, anses, petits pieds). Il est possible d'utiliser également des récipients en plastique résistant à la chaleur mais seulement pour la cuisson "seulement micro-ondes". Si vous avez des doutes sur l'utilisation d'un récipient particulier, vous pouvez effectuer ce simple test: placez le récipient vide dans le four pendant 30 secondes à la puissance maximale (fonction "seulement micro-ondes") Si le récipient reste froid ou s'il se réchauffe seulement légèrement c'est qu'il peut être utilisé au micro-ondes. Par contre s'il devient très chaud (ou s'il se crée des étincelles) le récipient n'est pas approprié. Pour des temps de cuisson courts, des serviettes en papier, des plateaux en carton ou des assiettes en plastique jetables. En ce qui concerne la forme et la dimension, il est indispensable que ces dernières permettent la parfaite rotation du plateau tournant.

**Pour pouvoir utiliser des récipients rectangulaires de grandes dimensions (qui ne pourraient pas tourner à l'intérieur de l'enceinte), il suffit de bloquer la rotation du plateau tournant (G) en retirant de son logement le pivot du plateau (D).**















Il convient de préciser que dans ces conditions, pour obtenir des résultats satisfaisants, il est nécessaire de mélanger les aliments et de tourner plusieurs fois le récipient durant la cuisson.

**Tous les récipients en métal, en bois, en jonc et en cristal ne sont pas appropriés à la cuisson aux micro-ondes.** Etant donné que les micro-ondes ne réchauffent que les aliments et pas la vaisselle, il est possible de cuire les aliments directement sur un plat de service et éviter ainsi d'utiliser (et donc de nettoyer) des casseroles.

Quand le four est utilisé dans le mode **ou seulement gril**, tous les types de récipients pour four peuvent être utilisés (voir tableau).

	Verre	Pyrex	Vitro-céramique	Terre cuite	Feuilles en aluminium	Plastique	Papier ou carton	Récipients métalliques
<b>Seulement micro-ondes</b>	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	OUI	NON
<b>Seulement micro-ondes + gril</b>	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON
<b>Seulement gril</b>	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI

## 1.8 COMMENT UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR

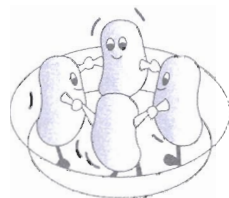
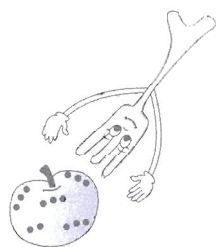
Que désirez-vous faire ?	Quelle fonction/puissance choisir ?	Instructions pour l'emploi page	Tab. quantité/ temps page
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maintenir la chaleur des aliments</li> </ul>	 150W	63 66	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Décongeler</li> </ul>		63	67
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fondre chocolat /glace</li> <li>Fondre du beurre ou ramollir du fromage</li> <li>Cuire les gâteaux</li> </ul>	 300W 450W	63 63	68 68
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire ragoût, blanc de poulet</li> </ul>	 700W	63	69
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire fruits, légumes, riz, potage, poisson</li> <li>Réchauffer tous les aliments déjà cuits ou congelés</li> </ul>	 900W	63 63	70 68
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire rapidement tous les types de rôtis, volailles, brochettes, pommes de terre</li> <li>Gratiner des mets (ex. lasagnes, légumes au gratin, macaronis)</li> </ul>	 + 	63 63	69 69-70
<ul style="list-style-type: none"> <li>Griller de manière traditionnelle hamburgers, côtes de porc ou de veau, saucisses de Strasbourg, saucisses, pain grillé, etc.</li> </ul>		63	69-70
<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer des pizzas précuites congelées, réchauffer des aliments congelés</li> </ul>	 - 	65	72
<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer des boissons/liquides</li> </ul>		65	72
<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer des aliments précuits sortis du réfrigérateur</li> </ul>		65	72
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire poisson</li> </ul>		65	72
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire jacket potatoes</li> </ul>		65	72

## 1.9 REGLES FONDAMENTALES POUR LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des radiations électromagnétiques présentes même dans la nature sous forme d'ondes lumineuses (la lumière solaire, par exemple) qui, à l'intérieur du four et de toutes les directions, pénètrent dans les aliments et réchauffent les molécules d'eau, de graisse et de sucre. La chaleur est produite très rapidement seulement à l'intérieur des aliments, tandis que le récipient ne se réchauffe que de manière indirecte, par la chaleur dégagée par les mets. Ainsi, les aliments ne collent pas au récipient et il est donc possible d'utiliser très peu de graisse durant la cuisson (ou dans certains cas de ne pas en utiliser du tout). La cuisson aux micro-ondes, avec peu ou sans matière grasse, constitue donc une cuisine très saine et diététique. En outre, par rapport aux systèmes traditionnels, la cuisson s'effectue à une température moins élevée et, par conséquent, les aliments se dessèchent moins, ne perdent pas leurs propriétés nutritives et conservent toute leur saveur.

### Règles fondamentales pour une bonne cuisson aux micro-ondes

- 1) Pour programmer correctement les temps de cuisson en suivant les données fournies dans les tableaux aux pages suivantes, il faut tenir compte du fait que si l'on augmente la quantité des aliments il faut augmenter également le temps de cuisson proportionnellement et vice versa. Il est important de respecter le **temps de "repos"**: c'est-à-dire le temps pendant lequel il faut laisser reposer les aliments après la cuisson de façon à permettre une ultérieure diffusion de la température à l'intérieur des aliments. La température des viandes, par exemple, augmentera d'environ 5 - 8°C pendant le temps de repos. Les temps de repos peuvent avoir lieu également à l'extérieur du four.
- 2) Une des principales opérations à effectuer consiste à **mélanger** à plusieurs reprises pendant la cuisson: cela permet de rendre les températures plus uniformes et de réduire, par conséquent, les temps de cuisson.
- 3) Il est également conseillé de **retourner** les aliments durant la cuisson.
- 4) **Les aliments avec coquille ou peau (comme pommes, pommes de terre, tomates, saucisses de Strasbourg, poisson) doivent être piqués en plusieurs endroits avec une fourchette de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper et éviter ainsi que la peau ou la coquille n'éclate.**
- 5) Si on cuit plusieurs portions du même aliment, par exemple des pommes de terre bouillies, les **placer en cercle** dans un plat afin d'obtenir une cuisson uniforme.
- 6) Plus la température initiale de l'aliment à cuire est basse, plus le temps de cuisson sera long. Les aliments qui sont à la température ambiante cuiront plus rapidement que les aliments sortant du réfrigérateur.
- 7) Réaliser les cuissons en posant toujours le récipient au centre du plateau tournant.
- 8) La **formation de condensation** à l'intérieur du four et dans la zone de sortie de l'air est parfaitement normale. **Pour réduire la formation de la condensation, nous vous conseillons de couvrir les aliments avec un film transparent, du papier huilé, un couvercle en verre ou tout simplement avec une assiette renversée.** En outre, les aliments contenant beaucoup d'eau (par exemple les légumes) cuisent mieux s'ils sont couverts. Enfin, le fait de recouvrir les aliments permet de maintenir l'intérieur du four propre. Il convient d'utiliser du film transparent approprié aux fours à micro-ondes.
- 9) **Ne pas cuire les oeufs avec la coquille:** la pression qui se forme à l'intérieur fait éclater l'oeuf, même après la cuisson. Ne pas réchauffer les oeufs déjà cuits sauf s'il s'agit d'oeufs brouillés.
- 10) Avant de réchauffer ou de cuire dans le four des aliments contenus dans des récipients fermés hermétiquement, ne pas oublier de les ouvrir. La pression à l'intérieur du récipient augmenterait en le faisant éclater même après la cuisson.



# CHAPITRE 2 - UTILISATION DES COMMANDES

## 2.1 COMMENT REGLER L'HORLOGE

- Lorsque l'appareil est branché pour la première fois au réseau électrique, ou après une panne de courant, les chiffres 12:00 clignotent sur l'afficheur.  
Pour la mise à l'heure de l'horloge, procéder de la manière suivante:

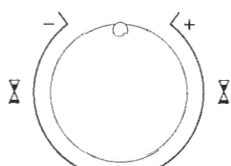


- 1** Appuyer sur la touche (3).  
(Les heures clignotent sur l'afficheur).



12

150 300 450 750 900 WATT



- 2** Régler l'heure souhaitée en tournant le bouton (13).  
(Les heures clignotent sur l'afficheur).



14

150 300 450 750 900 WATT

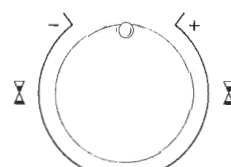


- 3** Appuyer à nouveau sur la touche (3).  
(Les heures disparaissent et les minutes commencent à clignoter sur l'afficheur).



00

150 300 450 750 900 WATT



- 4** Régler les minutes souhaitées en tournant le bouton (13).  
(Les minutes clignotent sur l'afficheur).



35

150 300 450 750 900 WATT



- 5** Appuyer à nouveau sur la touche (3).  
(L'afficheur visualise l'heure réglée).



14:35

150 300 450 750 900 WATT

- Pour modifier l'heure affichée lorsqu'elle a déjà été réglée, appuyer sur la touche (3) et procéder ensuite à une nouvelle mise à l'heure comme décrit ci-dessus.
- Pour visualiser l'heure actuelle après la mise en route de la fonction sélectionnée, il suffit d'appuyer sur la touche (3) (l'afficheur visualise l'heure pendant 3 secondes).



## 2.2 COMMENT PROGRAMMER LES CUISSONS



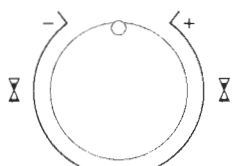
**1** Appuyer sur la touche **Selection** (2) (sélection des fonctions) et choisir la fonction souhaitée; les symboles correspondants s'éclairent sur l'afficheur.

Les fonctions disponibles sont les suivantes:



SYMBOLE	FONCTION SELECTIONNEE
	seulement micro-ondes
	décongélation automatique

SYMBOLE	FONCTION SELECTIONNEE
	combinée micro-ondes et gril
	seulement gril
	arrêt plateau



**2** Programmer la durée de cuisson, en minutes, en tournant le bouton (13).

Consulter toujours les tableaux présentés au Chapitre 3 pour déterminer la durée de cuisson. Remarque: il est également possible de modifier le temps réglé DURANT la cuisson, en tournant tout simplement la manette (13) (sauf en cas d'activation préalable de la "sécurité enfants" - voir paragraphe 2.7.)



**3** Dans les fonctions:  
**seulement micro-ondes**  
**combinée micro-ondes + gril**




Sélectionner le niveau de puissance des micro-ondes en appuyant à plusieurs reprises sur la touche **WATT** (2) de manière à faire clignoter la puissance souhaitée exprimée en chiffres au-dessous de l'afficheur. Consulter toujours les tableaux présentés au Chapitre 3 pour choisir le niveau de puissance adapté.

**Notes:** • *Aucun niveau de puissance doit être sélectionné dans la fonction de **décongélation automatique**.*

- *Il est possible de modifier pendant la cuisson la puissance choisie en appuyant tout simplement sur la touche **WATT** (2)*







- 4** Appuyer sur la touche  (12) pour faire démarrer la cuisson. L'afficheur décompte le temps et indique le temps de cuisson restant et.

**Note:** • Si pour une raison quelconque on ne fait pas démarrer la cuisson, toutes les programmations seront automatiquement effacées après 2 minutes.

- 5** Quand la cuisson est terminée, un signal sonore est émis (3 bips) et l'inscription *END* est affichée. Ouvrir la porte et sortir les aliments (l'afficheur visualise l'heure du jour).



**Notes:** • Il est possible de surveiller à tout moment le déroulement de la cuisson programmée en ouvrant la porte et en contrôlant les aliments. Par ouverture de la porte, l'émission des micro-ondes et le fonctionnement du four s'interrompent. En refermant la porte et en appuyant sur la touche  (12), l'émission des micro-ondes et le fonctionnement du four redémarrent.

- Dans le cas où, pour une raison ou une autre, la cuisson doit être interrompue sans ouvrir la porte, il suffit d'appuyer sur la touche  (8).
- Tandis que pour terminer la cuisson, procéder de la manière suivante:
  - si la porte du four est ouverte, appuyer 1 fois sur la touche  (8);
  - si la porte est fermée et le four marche, appuyer 2 fois sur la touche  (8). L'afficheur visualisera à nouveau l'horloge.

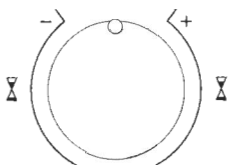
À la fin de chaque cuisson, la lampe et le ventilateur de refroidissement fonctionneront jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte.


### 2.3 SEQUENCE AUTOMATIQUE DE DECONGELATION ET DE CUISSON

Pour programmer un cycle automatique enchaîné de décongélation et de cuisson, procéder de la manière suivante:



- 1** Choisir la fonction **décongélation automatique** en appuyant deux fois sur la touche **Selection** (2) (sélection des fonctions). Le symbole correspondant à la décongélation automatique apparaît sur l'afficheur.

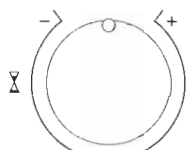
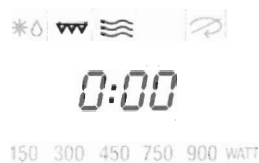


- 2** Programmer la durée de la décongélation (en minutes) en tournant le bouton  (13).

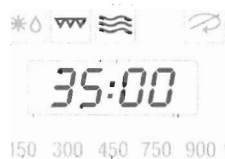





**3** Programmer la cuisson successive en sélectionnant la fonction souhaitée avec la touche **Selection** (4) (sélection des fonctions) jusqu'à ce que les symboles correspondants apparaissent. (par ex., fonction combinée micro-ondes + grill).



**4** Régler la durée de cuisson et, le niveau de puissance des micro-ondes.



**5** Appuyer sur la touche  (12).

Le passage de la décongélation à la cuisson sera signalé par un signal sonore.




## 2.4 COMMENT RAPPELER LES RECETTES PREMEMORISEES (TOUCHES "FONCTIONS AUTOMATIQUE")



**1** Appuyer sur la touche **Fonctions automatique** souhaitée. (La durée clignotent et les symboles de la fonction et du niveau de puissance prémemorisés s'éclaireront sur l'afficheur). Consulter le paragraphe 3.9 pour choisir le menu le plus adapté.



**2** Appuyer sur la touche  (12) pour commencer la cuisson.





- 3 A la fin du temps de cuisson programmé, 3 longs "bips" sonores sont émis et l'inscription "END" apparaît sur l'afficheur.

150 300 450 750 900 WATT

## 2.5 MAINTENIR LA CHALEUR DES ALIMENTS


Cette fonction est recommandée pour tous les plats en général.


Elle vous permettra de tenir les aliments au chaud, à peine cuits ou réchauffés, sans qu'ils ne se dessèchent ou s'attachent au récipient de cuisson. En réglant le sélecteur de puissance sur la position **150** et en couvrant les aliments avec un plat ou un film transparent, ceux-ci resteront chauds jusqu'au moment de la consommation.

Si l'on préfère, il est possible de laisser les aliments au chaud directement sur le plat de service (toujours couvert).

## 2.6 RECHAUFFEMENT RAPIDE

Cette fonction est très utile pour réchauffer de petites quantités d'aliments ou de boisson.



- Appuyer sur la touche  (12): le four démarre à la puissance maximale pendant 30 secondes. En appuyant à nouveau sur cette touche, le temps peut être augmenté par pas de 30 secondes jusqu'à 3 minutes.
- Cette fonction n'est activée que si elle est effectuée dans un délai de 1 minute après l'introduction des aliments dans le four.

Le réchauffement rapide est utile également pour achever des cuissons. Lorsque la cuisson a commencé, le temps sélectionné peut être modifié au moyen de la manette  (13) jusqu'à 60 minutes maximum.





## 2.7 SECURITE ENFANTS

Le four est muni d'un dispositif de sécurité qui empêche toute intervention sur les temps de cuisson programmés pendant le déroulement de la cuisson, afin d'éviter des prolongements accidentels et dangereux du temps de cuisson (les aliments peuvent brûler!).

Pour insérer ce dispositif de sécurité:



- Maintenir pressée la touche  (8) pendant 5 secondes.
- Un court bip est émis: il ne sera plus possible de modifier les temps pendant toutes les cuissons.
- Pour enlever le dispositif de sécurité inséré précédemment, maintenir enfoncée la touche  (8) jusqu'à ce qu'un bip sonore soit émis.

## 2.8 TOUCHE D'ARRÊT PLATEAU

Avec de grands plats ou des récipients à poignées, qui empêcheraient le plateau de tourner, il est possible de bloquer la rotation de celui-ci. Il suffit d'appuyer sur la touche  (9) mais après avoir choisi une fonction de cuisson. Le voyant en haut à droite se met à clignoter. Appuyer sur . Le voyant clignote 5 fois au moins et reste allumé tout le temps défini. Pour obtenir d'excellents résultats de cuisson, mélanger / retourner les aliments plusieurs fois pendant la cuisson. La fonction **ARRÊT PLATEAU** restera définie pour la cuisson suivante et ce, tant qu'on n'appuiera pas de nouveau sur la touche  (9). Dans la fonction micro-ondes seulement, la puissance maximale utilisable est de 700 W (automatiquement réduite par le contrôle électronique au moment où la touche  (9) est actionnée).

## 2.9 FONCTION "MEMOTIME" (COMPTEUR DE MINUTES)

Cette fonction permet d'utiliser le minuteur, avec le four qui NE FONCTIONNE PAS, pour une période allant jusqu'à 60 minutes.

- Appuyer sur la touche **Sélection** (4) 5 fois, sélectionner ensuite le temps souhaité en tournant la manette  (13) et faire démarrer à l'aide de la touche  (12).
- À la fin, 3 "bips" retentiront et l'afficheur visualisera l'inscription "END".

# CHAPITRE 3 - UTILISATION DU FOUR: CONSEILS PRATIQUES ET TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON

## 3.1 DECONGELATION

- Les aliments congelés dans des sachets ou des films en plastique, ou bien dans leur emballage, peuvent être placés directement dans le four à condition de retirer préalablement toutes les parties métalliques (ex: liens ou agrafes de fermeture).
- Certains aliments, tels que les légumes et le poisson, n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant de commencer la cuisson.
- Certains aliments en sauce, ragoûts et étuvées se décongèlent plus facilement et plus rapidement s'ils sont mélangés de temps en temps, retournés et/ou divisés.
- Durant la décongélation, la viande, le poisson et les fruits perdent des liquides: il est donc conseillé de les décongeler dans un récipient.
- Il est également recommandé de diviser chaque morceau de viande dans son propre sachet avant de le congeler. Ceci vous permettra de gagner du temps au moment de la préparation.
- Tout de suite après la décongélation, avant d'effectuer la cuisson, il est important de respecter le temps de repos: c'est-à-dire le temps (en minutes) pendant lequel il faut laisser reposer les aliments de façon à permettre une ultérieure diffusion de la température à l'intérieur des aliments.

**TABLEAU DES TEMPS DE DECONGELATION POUR LA FONCTION "DECONGELATION AUTOMATIQUE"**

TYPE	QUANTITE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS	TEMPS DE REPOS
<b>VIANDE</b>				
• Rôtis (porc, bœuf, veau, etc.)	1 kg	19 - 21		20
• Biftecks, côtelettes, tranches de viande	200 gr	4 - 6	Retourner à la moitié du temps de décongélation.	5
• Ragoût, goulasch	500 gr	10 - 12		10
• Viande hachée	250 gr	5 - 7	Voir note *	15
	500 gr	10 - 12		15
• Hamburgers	200 gr	5 - 7		10
• Saucisses	300 gr	6 - 8		10
<b>VOLAILLE</b>				
• Canard, dinde	1,5 kg	25 - 27	Retourner la volaille à la moitié du temps de décongélation. A la fin du temps de repos, laver sous l'eau chaude pour enlever la glace éventuelle.	20
• Poulet entier	1,5 kg	25 - 27		20
• Poulet en morceaux	850 gr	13 - 15		10
• Blanc de poulet	300 gr	8 - 10		10
<b>LEGUMES</b>				
Les légumes congelés ne doivent pas être décongelés avant la cuisson.				
<b>POISSON</b>				
• Filets	300 gr	7 - 9	Retourner le poisson à la moitié du temps de décongélation.	7
• Tranches	400 gr	8 - 10		7
• Entier	500 gr	10 - 12		7
• Crevettes	400 gr	8 - 10		7
<b>PRODUITS LAITIERS/FROMAGES</b>				
• Beurre	250 gr	4 - 6	Enlever le papier aluminium ou les parties métalliques. Le fromage ne doit pas être décongelé complètement. Respecter le temps de repos. Enlever la crème de son récipient et la mettre sur une assiette.	10
• Fromage	250 gr	5 - 7		15
• Crème	200 ml	7 - 9		5
<b>PAIN</b>				
• 2 petits pains moyens	150 gr	1 - 2	Mettre le pain directement sur le plateau tournant.	3
• 4 petits pains moyens	300 gr	2 - 4		3
• Pain en tranches	250 gr	2 - 4		3
• Pain complet en tranches	250 gr	2 - 4		3
<b>FRUITS</b>				
• Fraises, prunes, cerises, groseilles, abricots	500 gr	8 - 10	Mélanger 2-3 fois	10
• Framboises	300 gr	5 - 7	Mélanger 2-3 fois	10
• Mûres	250 gr	3 - 5	Mélanger 2-3 fois	6

(\*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de décongélation de viande hachée selon la norme 60705, par 13.3 (voir page 2). Retourner les aliments à la moitié du temps programmé. Les aliments doivent être posés directement sur le plateau tournant. Des informations supplémentaires, concernant également d'autres essais selon la norme 60705, sont fournies au tableau page 2.

## 3.2 RECHAUFFEMENT

Votre four à micro-ondes vous montrera toute son utilité et efficacité avec sa fonction de réchauffement des aliments. En effet, par rapport aux autres procédés traditionnels, l'utilisation des micro-ondes représente un considérable gain de temps et donc d'énergie électrique.

- Il est recommandé de réchauffer les aliments (surtout s'ils sont surgelés) à une température d'au moins 70°C (cela doit être fort chaud!). Il sera impossible de manger les aliments tout de suite, parce qu'ils seront trop chauds, mais ainsi leur stérilisation complète sera assurée.
- Pour réchauffer les aliments précuits ou surgelés, respecter les règles suivantes:
  - retirer les aliments de leurs récipients métalliques;
  - couvrir avec du film étirable transparent (de type approprié pour les fours à micro-ondes) ou du papier huilé; de cette façon toute la saveur naturelle sera conservée et le four restera plus propre; il est également possible d'utiliser une assiette renversée;
  - si possible, remuer ou retourner fréquemment les aliments afin d'accélérer et uniformiser le processus de réchauffement;
  - suivre avec prudence les temps indiqués sur l'emballage; il convient de se rappeler que, dans certains cas, les temps indiqués devront être augmentés.
- Les aliments surgelés doivent être décongelés avant de commencer le réchauffement. Plus la température initiale des aliments est basse, plus le temps nécessaire de réchauffement est élevé.

**Attention:** certains mets peuvent être facilement réchauffés en utilisant les recettes prémémorisées (voir tableau à la page 72).

### TABLEAU DES TEMPS DE RECHAUFFEMENT

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE (minutes)	NOTES / CONSEILS
<b>RAMOLLISSEMENT DES ALIMENTS</b>					
• Chocolat/glace	100 gr		450	4 - 5	Mettre dans une assiette. Remuer la glace une fois. Pour faire fondre le beurre, ajouter 1 minute.
• Beurre	50-70 gr		1000	0'.10"-0'.15"	
<b>ALIMENTS DE TEMP. REFRIGERATEUR (5/8 °C) jusqu'à 20/30°C</b>					
• Yaourt	125 gr	"	900	0'.15"-0'.20"	Enlever le papier aluminium. Réchauffer le biberon sans tétine et remuer pour uniformiser la température. Vérifier la température du contenu avant la consommation. Si le lait est à température ambiante, diminuer légèrement le temps indiqué. Si on utilise du lait en poudre, il faut veiller à très bien mélanger car la poudre résiduelle pourrait prendre feu. Utiliser du lait déjà stérilisé.
• Biberon	240 gr	"	"	0'.30"-0'.35"	
<b>ALIMENTS PRECUIFS DE TEMP. REFRIGERATEUR (temp. initiale 5/8°C) jusqu'à 70 °C environ</b>					
• Plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	"	900	3 - 5	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits disponibles dans le commerce à réchauffer à 70 °C. Enlever les aliments contenus dans des récipients métalliques et les déposer directement sur l'assiette qui sera servie à table. Pour un excellent résultat, les aliments doivent toujours être couverts.
• Plat prêt de viande avec riz et / ou légumes	400 gr	"	"	3 - 5	
• Plat prêt de poisson et/ou légumes	300 gr	"	"	2 - 4	On se réfère à tous plats d'aliments déjà cuits à réchauffer à 70 °C. Les aliments doivent être déposés directement sur l'assiette qui sera servie à table. L'assiette doit toujours être recouverte de film étirable transparent ou avec une autre assiette renversée.
• Plat de viande et/ou légumes	400 gr	"	"	4 - 6	
• Plat de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	"	"	4 - 6	
• Plat de poisson et/ou riz	300 gr	"	"	3 - 5	
<b>ALIMENTS CONGELÉS A RECHAUFFER/CUIRE (Temp. initiale -18°/-20°C) jusqu'à 70 °C environ</b>					
• Plat prêt de lasagne ou de pâtes farcies	400 gr	"	900	5 - 7	On se réfère à tous plats prêts d'aliments précuits congelés à réchauffer à 70 °C directement dans leur emballage; si le récipient est métallique, déposer les aliments directement sur l'assiette qui sera servie à table et augmenter de quelques minutes le temps de cuisson.
• Plat prêt de viande avec riz et/ou légumes	400 gr	"	"	4 - 6	
• Plat prêt de poisson et/ou légumes précuits	300 gr	"	"	2 - 4	Enlever les aliments aus de leur emballage et les disposer dans un récipient approprié à la cuisson aux micro-ondes et couvrir. On se réfère à toutes portions d'aliments déjà cuits congelés à réchauffer à 70 °C. Les aliments congelés doivent être déposés directement sur l'assiette qui sera servie à table et couverts avec une autre assiette renversée ou un Pyrex. Vérifier que les aliments soient bien chaud au centre; si possible, remuer les aliments.
• Plat prêt de poisson et/ou légumes crus	300 gr	"	"	6 - 8	
• Portions de viande et/ou légumes	400 gr	"	"	5 - 7	
• Portions de pâtes, cannelloni ou lasagne	400 gr	"	"	6 - 8	
• Portions de poisson et / ou riz	300 gr	"	"	3 - 5	
<b>BOISSONS DU REFRIGERATEUR (5/8 °C) jusqu'à 70 °C environ</b>					
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	900	1'.30" - 2'	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette renversée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 tasse de café	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	"	3 - 4	
<b>BOISSONS DE TEMP. AMBIANTE (20/30 °C) jusqu'à 70 °C environ</b>					
• 1 tasse d'eau	180 cc	"	900	1'.15" - 1'.45"	Toutes les boissons doivent être mélangées à la fin du réchauffement pour uniformiser la température. Il est conseillé de couvrir le bouillon avec une assiette renversée.
• 1 tasse de lait	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 tasse de café	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 assiette de bouillon	300 cc	"	"	2 - 3	



### 3.3 - CUIRE LES ENTREES, LES POTAGES, LES PATES ET LE RIZ

En général, la cuisson des potages ou des soupes nécessite une plus petite quantité de liquide parce que dans le four à micro-ondes l'évaporation est plutôt faible. Le sel ne doit être ajouté qu'en fin de cuisson ou durant le temps de repos car il déshydrate les aliments.

Il est opportun de signaler que le temps nécessaire pour cuire le riz dans le four à micro-ondes (comme du reste les pâtes) est à peu près équivalent au temps de cuisson traditionnel sur le gaz. L'avantage de préparer le riz dans le four à micro-ondes réside dans le fait qu'il n'est pas nécessaire de le mélanger continuellement (il suffira de le faire 2 ou 3 fois).

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS
• Lasagne	1100 gr		900 900	8 + 8	Temps appropriés pour les pâtes crues. Si les pâtes sont précuites, 8 min. suffisent de cuisson combinée MICROGRILL.
• Gnocchi à la mode romaine	600 gr		750	12	Eviter de trop les surmonter.
• Tourte aux macaronis	1500 gr		900	8	Les pâtes doivent être bouillies à part préalablement.
• Risotto	300 gr. de riz		900	12-15	Les ingrédients doivent être placés tous ensemble dans un récipient approprié au four à micro-ondes et doivent être recouverts de film étirable transparent (pour 300 g de riz, il faut 750 g de bouillon et la puissance maximale des micro-ondes pendant 12 à 15 minutes environ).

### 3.4 - CUIRE LA VIANDE

La cuisson est étroitement liée à la grandeur et à l'homogénéité des aliments à cuire: les brochettes, composées de pièces de viande petites et homogènes, cuisent plus rapidement qu'un rôti. Afin d'obtenir des rôtis, poulets et brochettes tendres, il est conseillé d'ajouter 1/2 verre d'eau en début de cuisson.

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS
• Rôtis (porc, boeuf)	1000 gr		300	40-45	Laisser un peu de graisse autour afin d'éviter le dessèchement. Ne pas trop assaisonner. Retourner après 30-35 min.
• Rouleau de viande hachée	800 gr		450	25	Amalgamer 500 g de viande de boeuf hachée avec oeufs, jambon, chapelure, etc. Ajouter un filet d'huile et un peu de vin blanc. Retourner à mi-cuisson.
• Rouleau de viande hachée	900 gr		750	20	Voir note (*)
• Poulet entier	1200 gr		750	45	Piquer la peau pour que la graisse s'écoule. Voir note (**). Retourner à mi-cuisson.
• Poulet en morceaux	850 gr		750	30	Pendant la cuisson remuer 1 fois.
• Brochettes	600 gr		450	20	Retourner à mi-cuisson.
• Goulasch	1500 gr		900	30-35	Cuire à découvert et remuer 2-3 fois.
• Blanc de poulet	500 gr		750	10-15	Retourner à mi-cuisson.
• Côtelettes de veau ou de porc	3 pièces		-	16-18	Utiliser la grille. Préchauffer le four pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson, étant donné que la résistance du gril rayonne uniquement dans la partie supérieure du four.
• Saucisses	3 pièces		-	10-12	Utiliser la grille. Préchauffer le four pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson, étant donné que la résistance du gril rayonne uniquement dans la partie supérieure du four.
• Hamburgers	3 pièces		-	10-12	Utiliser la grille. Préchauffer le four pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson, étant donné que la résistance du gril rayonne uniquement dans la partie supérieure du four.

(\*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson de viande hachée selon la norme 60705, par. 12.3.3. Couvrir le récipient avec du film transparent adapté aux fours à micro-ondes et percé çà et là. Des informations supplémentaires, concernant également d'autres essais selon la norme 60705, sont fournies au tableau page 2.

(\*\*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.6. Des informations supplémentaires, concernant également d'autres essais selon la norme 60705, sont fournies au tableau page 2.

### 3.5 - CUIRE LES LEGUMES ET LES GARNITURES

Par rapport à la cuisson traditionnelle, les légumes cuits au four à micro-ondes conservent mieux leurs couleurs et leurs propriétés nutritives.

Avant de commencer la cuisson, les laver et les nettoyer.

Les légumes plus grands doivent être coupés en morceaux de même grandeur.

Ajouter 5 cuillères d'eau environ tous les 500 g de légumes (les légumes fibreux ont besoin de plus d'eau).

Les légumes doivent toujours être recouverts de film étirable transparent.

Mélanger au moins une fois à mi-cuisson et ajouter très peu de sel seulement en fin de cuisson.

**Attention:** les temps de cuisson fournis dans le tableau sont purement indicatifs et peuvent varier en fonction du poids, de la température initiale des aliments et de leur consistance et structure.

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS
• Asperges	500 gr	≡	900	8-9	Couper en morceaux de 2 cm.
• Artichauts	300 gr	≡	900	10-11	Il est préférable d'utiliser des fonds d'artichaut.
• Haricots verts	500 gr	≡	900	10-11	Couper en morceaux.
• Brocoli	500 gr	≡	900	6-7	Diviser chaque bouquet.
• Choux de Bruxelles	500 gr	≡	900	6-7	Laisser entiers.
• Chou blanc	500 gr	≡	900	6-7	Laisser entier.
• Chou rouge	500 gr	≡	900	6-7	Laisser entier.
• Carottes	500 gr	≡	900	8-9	Couper en morceaux de même grosseur.
• Chou-fleur	500 gr	≡	900	10-11	Le partager en bouquets.
• Chou-fleur avec béchamel	1000 gr	≡ ▽ ▽ ▽	900	12-14	Le temps de cuisson s'entend pour des choux-fleurs crus. Si précuits, 12' en cuisson combinée avec grill sont suffisantes.
• Céleri	500 gr	≡	900	6-7	Couper en morceaux.
• Aubergine	800 gr	≡	900	5-6	Couper en dés.
• Aubergines grillées	4 fettes	▽ ▽ ▽	-	9-11	Utiliser la grille haute. Préchauffer pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson.
• Aubergines à la mode de Porme	1300 gr	≡ ▽ ▽ ▽	900	9-11	Les aubergines peuvent être frites ou grillées préalablement
• Poireau	500 gr	≡	900	5-6	Laisser entier.
• Champignons	500 gr	≡	900	5-6	Laisser entiers et couvrir. Ne pas ajouter d'eau.
• Oignons	250 gr	≡	900	4-5	Entiers, de même grosseur. Ne pas ajouter d'eau.
• Epinards	300 gr	≡	900	5-6	Couvrir après les avoir lavés et égouttés.
• Petits pois	500 gr	≡	900	9-10	
• Fenouil	500 gr	≡	900	11-12	Couper en quartiers.
• Tomates au gratin	800 gr	≡ ▽ ▽ ▽	300	12-14	Elles doivent être de préférence de même grandeur.
• Poivrons	500 gr	≡	900	8-9	Couper en morceaux.
• Poivrons grillés	4 quartes	▽ ▽ ▽	-	9-11	Utiliser la grille haute. Préchauffer pendant 3 min. Retourner à mi-cuisson.
• Poivrons farcis	1400 gr	≡ ▽ ▽ ▽	900	15-17	De préférence des poivrons bas et larges.
• Pommes de terre	500 gr	≡	900	7-8	Couper en morceaux de même grosseur.
• Pommes de terre rôties (fraîches)	500 gr	≡ ▽ ▽ ▽	300	25-30	Remuer 1-2 fois.
• Pommes de terre rôties (congelées)	600 gr	≡ ▽ ▽ ▽	300	30	Remuer 1-2 fois.
• Pommes de terre au gratin	1100 gr (tot.)	≡ ▽ ▽ ▽	750	20	Voir note (*)
• Courgettes	500 gr	≡	900	6-7	Laisser entières.

(\*) Ces indications sont appropriées pour exécuter l'essai de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.4. Des informations supplémentaires, concernant également d'autres essais selon la norme 60705, sont fournies au tableau page 2.

### 3.6 - CUIRE LE POISSON

Le four à micro-ondes permet de cuire le poisson de façon très rapide et avec d'excellents résultats. Il permet également d'utiliser très peu de beurre ou d'huile (ou même de ne pas en utiliser du tout). Recouvrir le plat de film étirable transparent. Si le poisson a de la peau, celle-ci doit être naturellement piquée; les filets doivent être disposés de façon uniforme. Il est déconseillé de cuire du poisson pané avec un oeuf.

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS
• Filets	300 gr		700	5-7	Recouvrir de film étirable transparent.
• Fines tranches	300 gr		700	7-9	Recouvrir de film étirable transparent.
• Entier	500 gr		700	8-10	Recouvrir de film étirable transparent.
• Entier	250 gr		700	5-7	Recouvrir de film étirable transparent.
• Tranches	400 gr		700	7-9	Recouvrir de film étirable transparent.
• Crevettes	500 gr		700	7-9	Recouvrir de film étirable transparent.
• Poisson au four	600 gr		150	30	Ajouter de l'huile, une gousse d'ail et une goutte de vin blanc. Ne pas couvrir.

### 3.7 - GATEAUX ET FRUITS






Les gâteaux lèvent beaucoup plus au four à micro-ondes (à puissance réduite) que dans un four traditionnel. Etant donné qu'ils ne forment pas de croûte, il est conseillé de garnir le dessus des gâteaux avec des crèmes ou bien de les glacer (ex: avec du chocolat); en outre, il faut toujours les couvrir après la cuisson parce qu'ils tendent à se dessécher plus vite que les gâteaux cuits dans un four traditionnel. Les fruits doivent être piqués s'ils sont cuits avec la peau et doivent être couverts. Il est très important de respecter le temps de repos (de 3 à 5 minutes).

TYPE	QUANTITE	FONCTION	NIVEAU DE PUISSANCE	DUREE minutes	NOTES/CONSEILS
Gâteau aux noix	700 gr		450	13-15	Il peut être servi avec n'importe quelle crème.
Gâteau viennois	850 gr		450	17-19	Farcir avec de la confiture.
Gâteau à l'ananas	800 gr		450	15-17	Les tranches d'ananas peuvent être mises sur le fond du moule ou coupées en morceaux et incorporées dans la pâte.
Tarte aux pommes	1000 gr		450	17-19	Les pommes doivent être mises au-dessus comme décoration.
Gâteau au café	750 gr		450	13-15	Il est excellent lorsqu'il est fariné avec une crème.
Sabayon	300 gr		700	2-4	Mélanger avec un fouet toutes les 30"
Poires cuites	300 gr		900	4-6	Les poires sont coupées en quartiers.
Pommes cuites	300 gr		900	5-7	Les pommes sont coupées en tranches.
Egg custard	750 gr		900	16	Ces indications sont appropriées pour exécuter les essais de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.1. Des informations supplémentaires, concernant également d'autres essais selon la norme 60705, sont fournies au tableau page 2.
Sponge cake	475 gr		900	7	Ces indications sont appropriées pour exécuter les essais de cuisson selon la norme 60705, par. 12.3.2. Des informations supplémentaires, concernant également d'autres essais selon la norme 60705, sont fournies au tableau page 2.



### 3.8 - RECHAUFFER / CUIRE EN UTILISANT LES TOUCHES "FONCTIONS AUTOMATIQUE"

Les touches "Fonctions automatique" correspondent à 5 programmes différents avec durée de cuisson, niveau de puissance et température du four "prémémorisés"; ces programmes permettent d'obtenir d'excellents résultats pour la préparation des plats décrits dans le tableau ci-dessous.

TOUCHE	EXEMPLES D'UTILISATION	CONSEILS
(6) 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyer 1 fois</li> <li>Appuyer 2 fois</li> <li>Appuyer 3 fois</li> <li>Appuyer 4 fois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer 1 petite tasse à café (60 cc) en partant de la température ambiante.</li> <li>Réchauffer 1 tasse à café (125 cc) en partant de température ambiante.</li> <li>Réchauffer 1 grande tasse (200 cc) en partant de température de réfrigérateur.</li> <li>Réchauffer 1 assiette à soupe (300 cc) en partant de température de réfrigérateur.</li> </ul> <p>Après avoir réchauffé le liquide, bien mélanger pour uniformiser la température.</p>
(10) 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyer 1 fois</li> <li>Appuyer 2 fois</li> <li>Appuyer 3 fois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire 200 g de pommes de terre</li> <li>Cuire 400 g de pommes de terre</li> <li>Cuire 600 g de pommes de terre</li> </ul> <p>Bien lover les pommes de terre avec leur peau, les piquer avec une fourchette et les déposer sur le plateau tournant. Elles doivent être servies farcies avec du beurre ou du fromage.</p>
(5)  Plats prêts-à-manger de température de réfrigérateur (5-8°C)	<p><i>Attention: à la fin de ces réchauffements, les aliments et les contenants peuvent être très chauds. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyer 1 fois</li> <li>Appuyer 2 fois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chauffer 1 portion (250-350 g)</li> <li>Chauffer 2 portions (450-550 g)</li> </ul> <p>Indiqué pour des portions de nourriture déjà cuites, conservées au réfrigérateur dans le plat servi à table (dans lequel on mange). <b>Les mets ne doivent jamais être couverts.</b> Dans le cas de plats précuits prêts à l'emploi, extraire les aliments de leur éventuel emballage/godet en aluminium et les déposer sur un plat.</p>
(7) *Δ -  et plats précuites congelées	<p><i>Attention: à la fin de ces réchauffements, les aliments et les contenants peuvent être très chauds. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyer 1 fois</li> <li>Appuyer 2 fois</li> <li>Appuyer 3 fois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauffer 1 pizza de 250-500 g congelée.</li> <li>Réchauffer une portion (250-350 g)</li> <li>Réchauffer une portion (450-500 g)</li> </ul> <p>Mettre la pizza directement sur le plateau tournant. Placer la portion prête sur le plateau tournant, en veillant à enlever l'emballage éventuel (film, sachet). Toutefois, si le récipient n'est pas approprié aux micro-ondes (par ex., godets métalliques), enlever les aliments et les placer sur un plat de service. Réchauffer en le plaçant à découvert sur le plateau tournant.</p>
(11) 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyer 1 fois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuire 200 gr. de poisson</li> </ul> <p>Recouvrir de film étirable transparent.</p>

# CAPITOLO 4 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## 4.1 NETTOYAGE

**Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher toujours la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil soit froid.**

Grâce au revêtement en émail spécial de l'enceinte de votre four, les projections et les particules de nourriture ne peuvent ni attacher ni coller aux parois et le nettoyage est plus facilité. Veiller à maintenir toujours propre, en enlevant les éventuelles taches de graisse, le couvercle de sortie des micro-ondes (C).

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, éponges métalliques ou objets métalliques tranchants pour nettoyer la surface extérieure du four. Il est recommandé, en outre, de ne pas utiliser d'alcool, détergents abrasifs et produits nettoyants à base d'ammoniac pour nettoyer le côté intérieur et extérieur de la porte du four.

Afin de garantir une fermeture parfaite, veiller à maintenir en parfait état de propreté le côté intérieur de la porte, en évitant que de la saleté ou des particules de nourriture ne restent coincées entre la porte et la façade du four.

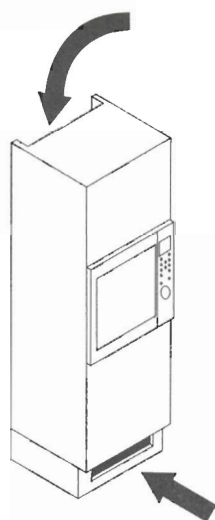
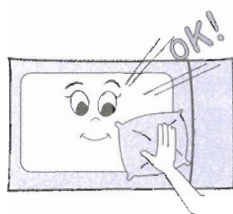
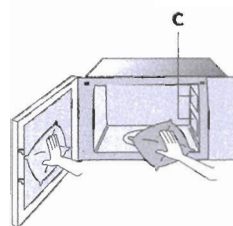
Contrôler de temps en temps que les ouvertures d'aération situées derrière et en dessous du meuble contenant l'appareil soient dépourvues de toutes obstructions et de poussière. Faites appel à votre centre de service après-vente pour faire exécuter un contrôle éventuel des ouvertures de ventilation situées à l'arrière de l'appareil.

Enlever de temps en temps le plateau tournant (G) ainsi que son support (H) pour les nettoyer. Nettoyer également le fond du four.

Laver le plateau tournant et son support dans de l'eau avec du savon neutre; ils peuvent même être lavés en lave-vaisselle.

**Ne pas plonger le plateau tournant dans l'eau froide après une longue période de réchauffement; le choc thermique élevé pourrait en provoquer la rupture.**

Le moteur du plateau tournant est hermétique. Veiller cependant, en nettoyant le fond, à ce que l'eau ne pénètre pas sous l'axe du plateau tournant (D) et qu'il n'en sorte pas non plus par les fentes sur le fond du four.





## 4.2 ENTRETIEN

En cas de mauvais fonctionnement ou d'un problème quelconque, s'adresser au Service Après-Vente agréé par le Fabricant. Toutefois, avant de faire appel à nos techniciens, il convient d'effectuer les simples contrôles suivants:

PROBLEME	CAUSE/REMEDE
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La porte n'est pas bien fermée.</li> <li>• La fiche n'est pas bien branchée dans la prise.</li> <li>• La prise ne fournit pas de courant (contrôler le fusible de l'habitation).</li> <li>• La minuterie n'a pas été programmée correctement.</li> </ul>
Condensation sur le plan d'appui, à l'intérieur du four ou autour de la porte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand on cuit des aliments contenant de l'eau, il est tout à fait normal que de la vapeur se forme, sorte et se condense à l'intérieur du four, sur le plan de cuisson ou autour de l'encadrement de la porte.</li> </ul>
Etincelles à l'intérieur du four.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas allumer le four sans aliments dans les cuissons seulement micro-ondes ou combinées.</li> <li>• Ne pas utiliser de récipients métalliques, des sachets ou des emballages avec agrafes métalliques dans les cuissons susmentionnées.</li> </ul>
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner le mode de cuisson correct ou bien augmenter le temps de cuisson.</li> <li>• Les aliments n'ont pas été complètement décongelés avant la cuisson.</li> </ul>
Les aliments se brûlent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner un niveau de puissance inférieur ou bien diminuer le temps de cuisson.</li> </ul>
Les aliments ne cuisent pas de façon uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélanger les aliments durant la cuisson. Se rappeler que les aliments cuisent mieux s'ils sont coupés en morceaux de même grandeur.</li> <li>• Le plateau tournant est bloqué.</li> </ul>

**NOTE:** En cas de panne de la lampe d'éclairage du four, il est possible de continuer à utiliser l'appareil sans aucun problème. Pour le remplacement de la lampe, s'adresser à un centre de Service Après-Vente agréé.

### Enlèvement des appareils ménagers usagés

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.







USINES DE ROSIÈRES - 30, rue Y.LACELLE - Rosières - 18400 - Lunery - France

5719139900/06.07